

hotel gastro welten

htr hotel revue | Nr. 2, 24. Januar 2019

Shrubs sind essig-gesäuerte Sirupe aus Früchten oder Gemüse, die experimentierfreudige Barkeeper und Gastronomen inspirieren. Vermehrt erobern sie hiesige Betriebe.

SABRINA GLANZMANN

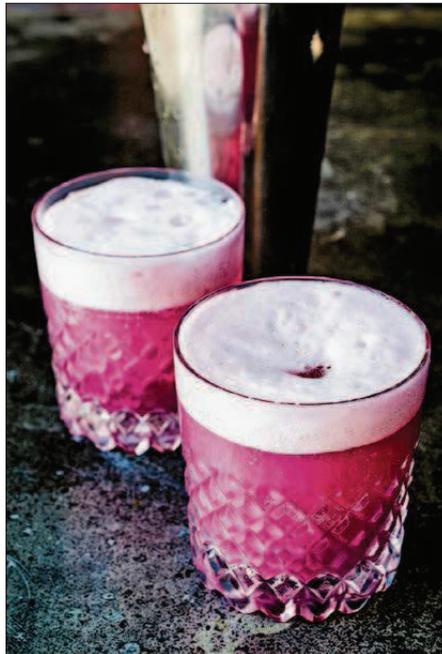
Shrubs - hinter diesem et was sperrigen Begriff steckt ein F&B-Trend, der aus der internationalen Barszene allmählich auch zu uns herüberschwappt. Die Impulsgeber sind einmal mehr innovative Barkeeper und Betriebe aus dem angelsächsischen Kulturraum, die der jahrhundertalten Tradition von Essigsirupen auf Fruchtbasis einen neuen Twist geben. Der Ursprung von Shrubs (von «sharab», arabisch für Trinken) wird im Nahen Osten vermutet. Verbreitet waren sie ab Mitte des 19. Jahrhunderts vor allem in den USA, als Farmer begannen, Himbeeren über mehrere Wochen in Essig einzulegen, die Früchte abzuseihen und die Flüssigkeit mit Zucker einzukochen. Verdünnt mit Wasser wurde der Himbeer-Shrub zum beliebten Erfrischungsgetränk und war besonders während der Abstinenzbewegung und Prohibition geschätzt. Dank den konservierenden Zutaten Zucker und Essig boten Shrubs zudem eine gute Möglichkeit, von der Ernte übrig gebliebene Früchte lange haltbar zu machen.

Foodwaste vermindern und Säure-Alternativen schaffen

Heute entdecken Restaurants und Bars die vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten von Shrubs und deren Potenzial für eine attraktive Angebotsverbreiterung. Ein Blick ins Ausland: Das «Russ & Daughters Cafe» in New York reiht Essigsirupe in seine Reihe aus «Old-School»-Getränken wie «Egg Cream» oder traditionellen Sodas ein. So gehört etwa ein Shrub aus getrockneten Feigen, rotem Balsamico, Fenchel und Koriander zu den Signaturdrinks. In Londons In-Szene gehört der «Bartender des Jahres 2015» Ryan Chetiwardana zu den Shrub-Advokaten. Das Herumtüteln mit speziellen Ingredienzien wie Mineralien, Bienenwachs oder eben Shrubs gehört zur Basis seiner Arbeit - und zu seinem Ziel, ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit in der Barszene zu schaffen. So «ver-



«Vershrubte» Cocktails: Mint Julep mit Minz-Shrub (l.) und Gin Fizz mit Cranberry-Shrub.



Bilder Narayana Verlag

Ein Säure-Süsse-Spiel für mehr Vielfalt

shrub» Ryan Chetiwardana zum einen die ausgepressten Zitrusfrüchte und übrigen Zesten, um Foodwaste zu vermindern; andererseits setzt er essiggesäuerte Fruchtirsirupe gerade als Alternativen zu Zitronen als Säuerungszutat ein, wenn sie «im Winter teuer von überallher in unsere Breitengrade eingeflogen werden und qualitativ erst noch zu wünschen übrig lassen - für die Umwelt und das Budget doppelt problematisch», wie er in einem Interview jüngst erklärte.

Experimentell unterwegs ist auch das 2014 eröffnete «The Shrub and Shutter» im Stadtteil Brixton: Neben Lauchöl, Ingwertinktur oder Sternanisrauch gehören Shrubs aus Kamille und

Heu oder aus Pistazien und Schwarzem Pfeffer zu den hausgemachten Cocktailzutaten der etwas anderen Art.

Beim Blick ins Inland stösst man ebenfalls rasch auf die Bar-Avantgarde. Katalin Bene nennt das Konservieren von saisonalen Früchten und Gemüsen mittels Shrubs und deren lange Haltbarkeit ebenfalls als ökologische und ökonomische Vorteile für eine Bar. «Das ist viel smarter, als irgendwelche hochechklusiven Zutaten zu verwenden, die nach wenigen Tagen entsorgt werden müssen.» Die Bartenderin im «Voodoo Reyes» in Genf und Gewinnerin der Schweizer Austragung des Bartender-Wettbewerbs «Diageo Reserve World Class

2018» zieht Shrubs anderen Sirups vor, «weil er mit Säure ausbalanciert ist, aber trotzdem noch Textur und Süsse bietet.» Die neue

«Alkoholfreie Shrubs sind quasi komplexe Soft-Drinks für Erwachsene.»

Amanda Wassmer Bulgin
Sommelière, Weinkadamerikerin

Barkarte im «Voodoo Reyes» zum Thema «Major Arcana» führt Cocktails auf, die alle eine Tarotkarte repräsentieren - zum Beispiel die «Temperance»-Karte, die für Ausgewogenheit, das richtige Mass und Harmonie steht. Dafür legt Katalin Bene verschiedene saisonale Früchte und Gemüse mehrere Tage in Essig ein und gibt vor dem Aufkochen den Zucker dazu.

Durch das Ziehenlassen hat der Essig Zeit, die Aromen zu extrahieren, wodurch diese besonders intensiv zur Geltung kommen.

Den fertigen Shrub mischt sie mit wenig Calvados und einem Spritzer Tonic. «Der Drink enthält nur drei Zutaten, wenig Alkohol und ist unglaublich komplex und geschmackvoll. Er verbindet leichte

florale Noten mit tiefen Fruchtnoten, ist erdig und würzig und hat durch die Gemüse- und Fruchtfasern eine schöne Textur.» Dank seiner Haltbarkeit helfe der Shrub auch, den Prozess der Cocktaillzubereitung zu vereinfachen, wodurch das Team dem Gast einen schnelleren Service und dennoch einen tollen Drink bieten könne.

Als zentralen Punkt in der Shrub-Herstellung nennt Katalin Bene die Hygiene: Eine gründliche Reinigung der Früchte und Gemüse sei das A und O, «wenn etwas Erde in einen Randenshrub gelangt, schmeckt man den Unterschied zwar nicht, aber es könnte böse enden für den Gast. Es genügt nicht zu sagen, dass Zucker und Essig die Bakterien eindämmen, weil das manchmal nicht genügt. Man muss hier wirklich sehr sorgfältig arbeiten.»

Auch Sommelière und Weinkadamerikerin Amanda Wassmer Bulgin schätzt die Vorzüge von Shrubs und setzt sie gerne in Getränkebegleitungen ein - gerade auch in alkoholfreier Variante. «Sie sind quasi komplexe Soft Drinks für Erwachsene.» Sie erinnert sich an ihre Zeit als Sommelière im Zürcher «Rigiblick», als purer Essig zum Aperitif das The-

ma der Stunde war. «Das öffnete mir die Augen für eine komplett neue Welt. Es war eine tolle Möglichkeit, etwas Anderes zu offerieren als den ewig gleichen Orangensaft. Wenn sich Gäste Zeit nehmen, mein Restaurant zu besuchen, will ich ihnen ein Erlebnis bieten - eine faszinierende Getränkeauswahl ist das Mindeste, was ich tun kann.» Wie bei jedem Drink oder Gericht sei auch bei den Shrubs die Qualität der Grundzutaten für das Resultat entscheidend. «Industrieessige sind oft zu stark.» Amanda Wassmer Bulgin arbeitet gerne mit den Essigen vom Bio-Betrieb Haldihof in Weggis, insbesondere mit dem Apfelsig.

Mit geschrubten Drinks lassen sich Aromen auf dem Teller potenzieren

In der «Eisblume» in Worb (BE) stellt Chef de Service Fiona Liengme alle Säfte, Limonaden und Shrubs für ihre beliebte alkoholfreie Getränkebegleitung selbst her. Auf Letztere stiess sie zufällig in einem Buch und startete bald die ersten Versuche - und war begeistert. «Essig ist für viele ja nicht gerade das, was sie spontan trinken würden. Deshalb ist das Säure-Süsse-Spiel in Shrubs so spannend, weil es für Harmonie am Gaumen sorgt.» Die Sirup-Technik aus je einer Komponente Frucht und/oder Gemüse, Essig und Zucker sei im Prinzip mit allem anwendbar und lasse viel Spielraum. «Besonders spannend in einem Pairing ist die Verbindung von Glas und Teller, also ein Apfel-Sellerie-Shrub zu einem Gericht mit Sellerie-Komponente. Damit lassen sich die Aromen gegenseitig stützen und potenzieren.» Fiona Liengme baut auch gerne Gewürze ein, so wie jetzt im Winter Muskatnuss im Mandarinenshrub. Sie setzt ihre Shrubs kalt an, das heisst, sie schneidet die Mandarinen in Stücke, gibt diese mit Essig und Zucker gleichzeitig in eine Schüssel und knetet die Früchte, damit der Saft austritt. Nach einer Woche gekühlter Lagerung sieht sie die Mischung ab uns serviert sie verdünnt mit Kohlendioxidwasser. Grundsätzlich empfiehlt sie Essige ohne allzu prägnante Säure, wie sie etwa ein Weissweissig hat. «Ich arbeite meistens mit einem hellen Balsamico oder mit Apfelsig, rüfle aber auch gerne mit anderen. Es macht einfach Spass, die Shrub-Welt zu erkunden.»

Buch

Essig als Cocktail-Zutat oder als Dessert-Beigabe



Klassischer Apfelsig oder Rübli-Ingwer-Shrub: Der New Yorker Harry Rosenblum widmet «Die Essigbibel» ganz dem unscheinbaren Alleskönner und zeigt anhand zahlreicher Beispiele, wie man mit Essig Köstlichkeiten auf ein neues Niveau hebt - ob als Cocktail-Zutat oder Dessert-Beigabe. fee

Harry Rosenblum, *Die Essigbibel*, Unimedica im Narayana Verlag, 160 Seiten, ISBN 978-3-96257-035-4, CHF 28.90

Das Buch ist erhältlich auf hotellerieuisse.ch/buchshop



Flurina Caviezel

«Die Gäste waren überrascht, wie gut Shrubs schmecken.»

Leiterin Sales Hotel Waldhaus Sils-Maria

Frau Caviezel, auf der Getränkekarte des «Waldhaus Sils» standen im Sommer 2018 erstmals Shrubs. Wie kam es dazu?

Die Idee stammte von Leonie Richter, unserer stellvertretenden Leiterin Event und Kultur. Sie war auf der Suche nach einem alkoholfreien Getränk für unsere Karte, das selbst gemacht und positiv für die Gesundheit sein sollte. Bei ihrer Recherche stiess sie auf Shrubs, die wir sofort spannend und überraschend fanden. Zudem gilt Essig ja dank seiner Herstellungsart durch Fermentation als verdauungsfördernd und gesund.

Wie nahmen die Gäste die Shrubs auf?

Sehr positiv. Wir haben unsere Shrubs aber auch ganz gezielt und aktiv kommuniziert und präsentiert: In der Bar lag eine Gästeinformation dazu auf, und

auf der Terrasse inszenierten wir die Sirupe in grossen Glasflaschen in schönen Eiskübeln. Viele Gäste wurden so neugierig und wollten wissen, was es mit diesem Essiggetränk auf sich hat. Die Berührungsangst bestand oft weniger wegen des Essigs, sondern wegen des Namens. Wenn man den Gästen das Getränk gut erklärt, wollen sie es sofort probieren. Und sind dann begeistert, wie gut es schmeckt.

Sie hatten mit dem «Shrubertif» auch eine Variante mit Prosecco auf der Karte.

Genau, wobei gerade die alkoholfreien Varianten äusserst beliebt waren. Heute sind originelle Aperitif-Alternativen zu San Bitter oder Sodas einfach gefragt. Besonders gut funktionierte im Sommer etwa ein erfrischender Basilikum-Pfefferminz-Shrub.

Was raten Sie Betrieben, die neue Shrubs anbieten möchten?

Man sollte keinen zu starken Essig wählen, der die Frucht überlagert. Obstessig für Obst-Shrub, Himbeeressig für Himbeer-Shrub zum Beispiel sind gute Ansätze. Früchte mit ausgeprägtem Eigengeschmack sind ebenfalls ideal, dann ist auch weniger Zucker nötig für ein ausgewogenes Ergebnis.

Was schätzen Sie an Shrubs aus Verkaufssicht?

Sie bieten eine interessante Grundlage für Storytelling: Wir stellen sie selbst im Betrieb her, tüfteln mit regionalen Produkten und bieten einen gesunden, alkoholfreien Drink, der nicht 08/15 ist. In der Wintersaison bieten wir einen Feigen-Rosinen-Shrub sowie einen Pflaumen-Shrub an, die wir beide auch warm servieren können - als die etwas andere Punsch-Alternative. sag



Neue Deutsche Küche à la Sühning-Zwillinge: Bismarckerling (L.) und Frankfurter Grüne Sauce.

Bilder: Tinnaphop Tonitwong (2), zvg (1)



tät verholten hat. Ihr Resümee: «Die deutsche Küche gilt nach wie vor nicht als attraktiv».

So begannen sie zusammenzutragen, was ihnen in den Sinn kam: das einstige Arme-Leute-Gericht Leipziger Allerlei bestehend aus Flusskrebsen, Spargeln, Morcheln. Der DDR-Klassiker Würzfleisch. Das Fischergericht Labskaus, was ein

«Die Gäste essen im Zimmer und haben so das Gefühl, bei uns zuhause zu sein.»

Thomas Sühning
Restaurant Sühning, Bangkok

Kartoffelgericht mit Rindfleisch und Rande ist. Sie schwelgten in Erinnerungen, wälzten alte Kochbücher, studierten die kulinarische Geschichte Deutschlands und hoben die Gerichte – «dieser Poormansfood», wie sie sagen – auf eine moderne, edle Ebene, ohne sie zu verfälschen.

Diese servieren sie in ihrem Restaurant Sühning, das sich mitten in Bangkok in einer alten, herrschaftlichen Diplomatenvilla aus den 1970er-Jahren befindet. Der Restaurant-Trakt mit seinen rund 60 Plätzen verteilt sich samt Counter Table in der Küche auf sechs verschiedene Räumlichkeiten. «Wir haben die Zimmer als Zimmer belassen, sodass die Gäste das Gefühl haben, bei uns zuhause zu sein», erklärt Thomas Sühning. 4000 Baht, umgerechnet rund 115 Euro, kostet die «Sühning Experience», die aus 14 Gängen, Signature Dishes und neuen Kreationen, besteht.

Zu ihrer eigenen Überraschung verzeichneten sie zu Beginn vorab Thai-Gäste, was nicht nur an der neuen, kosmopolitischen Mittelschicht liegt, die bereit ist, für gutes Essen Geld auszugeben. Die Sühnings erklären sich die Nachfrage auch damit, dass die Thailänder unbefangt das Konzept erkunden und das gemütliche Ambiente, den lockeren Service, das Gesamterlebnis mögen. Im Gegenzug besteht auch das Gros der Angestellten mit wenigen Ausnahmen aus Thailändern, die – wie dort üblich – meist ungelern sind. «Da sind wir zuweilen schon sehr gefordert», sagen sie. Dennoch zieht sich ihre USP, die deutsche Küche, nicht nur übers Tabletop bis zur Weinkarte mit rund 500 Positionen durch, von denen mehr als die Hälfte aus der alten Heimat stammt. Auch die Sprache färbt ab: Natürlich sprechen die Angestellten von «Spätzle» oder «Curry Wurst», da wird aber auch mal locker ein «servet with our own Vollkornbrot» eingefordert. Umso mehr freut es die beiden, dass nebst Touristen vermehrt deutsche Expats den Weg zu ihnen finden – und nicht nur eine Art Heimwehküche vorfinden, sondern ihre Kneipekost auf Spitzenniveau.

Würzfleisch, Labskaus, Radler, Berliner: Die Gebrüder Thomas und Mathias Sühning sorgen am St. Moritz Gourmet Festival mit ihrer neuen Deutschen Küche für Aufsehen.

FRANZISKA EGLI

Als sie ihr Umfeld nach dessen Meinung fragte, was sie denn von einem Restaurant mit herkömmlicher, deutscher Küche – wenn auch auf gehobenem Niveau – halten würden, war die Resonanz eindeutig. «Das will keiner essen, war man sich einig», sagt Mathias Sühning und lacht laut auf. «Unsere Idee war eine Risiko-Idee», ergänzt Thomas Sühning. Doch heute, zwei Jahre nach der Eröffnung ihres Restaurants Sühning in Bangkok, sind die beiden Berliner nicht nur um zwei Michelin-Sterne und zahlreiche Auszeichnungen reicher, sondern sitzen auch entspannt in der Lobby des Hotel Waldhaus im tief verschneiten Sils, wo die beiden anlässlich des St. Moritz Gourmet Festivals als Gastköche fungierten. Mit ihrer Teilnahme am Oberengadiner Festival haben die Brüder erstmals ihre Interpretation der deutschen Kochkunst ausserhalb ihrer neuen Heimat Thailand präsentiert. Mit Erfolg: Die kulinarisch anspruchsvollen Festivalgäste wie auch die hoch dotierten Berufskollegen waren doch sehr neugierig auf diese «Neue Deutsche Küche» und zeigten sich angetan von der geräucherten Forelle in Buttermilch, dem Würzfleisch mit hausgemachter Worcester-shiresauce, dem Milchreis mit Sauerkirschen – Gerichte einer Kochkunst, die weder klassisch deftig noch modern dekonstruiert daherkam, sondern mehr wie eine verfeinerte, elegante Hausmannskost. Kommt dazu, dass diese



Der Zwillinge elegante Hausmannskost

nicht etwa im trendigen Berlin, sondern eben in Bangkok, wo die Sühnings seit gut zehn Jahren wohnen, serviert werden.

Aber beginnen wir die Geschichte von vorn: Der Werdegang der Gebrüder ist nur schon insofern einzigartig, weil die beiden in Ostberlin Geborenen eineiige Zwillinge sind, die genau den gleichen Weg eingeschlagen haben. Nach Abitur, klassischer Kochausbildung in der gehobenen Hotellerie in Berlin und diversen 3-Sterne-Stationen von Sven Elverfeld (beide) über Heinz Beck (Thomas) bis zu Jonnie Boer (Mathias) folgten sie 2008 dem Ruf Bangkoks ins Fine-

Dining-Restaurant Mezzaluna im Hotel Lebu, in dem auch ein gewisser Gagan Anand arbeitete. Er, der heutige Star der neuen indischen Küche, war es denn auch, der sie ermunterte, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen – und ist heute als Investor des Restaurant Sühning stiller Teilhaber.

Arme-Leute-Gericht, Oma-Essen, Streetfood, DDR-Klassiker

Dass sie allen Unkenrufen zum Trotz auf ein Gourmet-Restaurant mit deutscher Ausrichtung setzten, sei am Ende eine logische Konsequenz gewesen, erzählen sie: «Unsere Basis ist die klassische französische Küche, wir kochten italienisch, aber, so realisierten wir, eigentlich nie deutsch. Wir fragten uns irgendwann auch, warum das auch sonst keiner macht.» Natürlich gäbe es mittler-

weile zahlreiche Köche, die ihre Gerichte neu interpretieren. Aber kein deutscher Koch der gehobenen Gastronomie, so ihre Erkenntnis, richtete bislang sein ge-

samtes Konzept auf eine zeitgemässe Küche aus, wie es in Spanien oder nordischen Ländern längst üblich ist und diesen zu einer neuen kulinarischen Identität



Das Lokal: eine Diplomatenvilla aus den 1970ern. Tinnaphop Tonitwong

restaurant.suhning.com

«Wen wir fragten, war überzeugt: Deutsche Küche, das will keiner essen.»

Mathias Sühning
Restaurant Sühning, Bangkok

Nachwuchs Als Preis winkt Sven Wassmer

Mit dem «Young Engadiner Talents» erhält auch der Nachwuchs am St. Moritz Gourmet Festival seine Bühne, dessen Sieger jeweils am Great BMW Gourmet Finale bekannt gegeben wird. Gewonnen hat dieses Jahr Yanik Suter, Kochlehrling im dritten Ausbildungsjahr bei Küchenchef Dario Cadonau im In Lain Hotel Cadonau in Brail.

Suter betrachtete den Wettbewerb denn auch als willkommenen Durchlauf für die Abschlussprüfung vom kommenden Sommer, galt es doch, aus einem Warenkorb zwei Gerichte zu kreieren. Er überzeugte die Jury unter der Leitung von Fabrizio Zanetti



Stolze Sieger: Yanik Suter (M.) vor Luca Pollak (L., «Giardino Mountain») und Jannik Moser («Waldhaus Sils»). PPR/David Hubacher

und Roland Jöhrli mit seinem längs aufgeschnittenen Rindsentrecôte, Süsskartoffelcreme, geschmortem Sellerie und süssauer eingelegetem Stangensellerie sowie einem Schokoladebrownie mit Himbeercrème, weisser Schokoladencrème und Sauerrahmglace – Gerichte, sagt er, ganz wie er sie lernt in seinem Lehrbetrieb, dem «In Lain». Suter winkt als Prämie nun ein Praktikum bei Sven Wassmer, der in diesem Jahr im Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz gleich zwei neue Restaurants eröffnen wird. «Ich verfolge gerne, was er macht, und freue mich sehr, bei ihm lernen zu dürfen», so der 18-Jährige. fee

Festival Positive Bilanz: ausverkaufte Events, gut besuchte «Gourmet Diners»

Die 26. Ausgabe des St. Moritz Gourmet Festivals ging am Samstag erfolgreich zu Ende. Zahlreiche der über 40 Events, wie das Grand Julius Baer Opening im Kulm Hotel, die legendäre Kirchen Party im Badrutts Palace Hotel oder das Great BMW Gourmet Finale im «Suvretta House», waren restlos ausverkauft. Aber auch die «Gourmet Diners» der Gastköche waren ein voller Erfolg und gut besucht, bilanziert die Festivalorganisation, dessen kulinarische Leitung heuer erstmals unter «Suvretta»-Küchenchef Fabrizio Zanetti stand. Klingende Namen wie Sergio Herman aus den Niederlanden,

Philippe Mille aus Frankreich oder Nicolai Norregaard aus Dänemark boten nicht nur den 4200 angereisten Gästen die Möglichkeit, ihre ausgezeichnete Kochkunst kennenzulernen. Auch die selbst vielfach hoch dotierten Küchenchefs der Partnerhotels im Oberengadin profitierten vom einzigartigen Netzwerk, welches das neuntägige Festival bietet. Wann die Ausgabe 2020 stattfindet wird, wird demnächst bekannt gegeben.

Die htr hotel revue ist Medienpartner und hat den Anlass redaktionell begleitet. fee

stmoritz-gourmetfestival.ch